



Codice:

21942

Descrizione:

ACETO-BUSTINE-BIANCO"ARCO "5 ML X 300 PZ

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Aceto di vino bianco

INGREDIENTI

Vino, antiossidante:E224

ALLERGENI

Antiossidante: anidride solforosa (E224)

Nel prodotto: anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Presenti sulla linea produttiva: anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Presente in stabilimento: uova e prodotti a base di uova, pesce azzurro e prodotti a base di pesce, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Rischio di contaminazione: anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Acidità: 6%

Pesticidi: In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche)

Metalli pesanti: In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19/12/2006 e succ. modifiche, Reg. CE 629/2008 del 02/07/2008 e succ. modifiche)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido, color paglierino

Consistenza: liquido

Odore: gradevole caratteristico

Sapore: acido caratteristico

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

Energia: 12 kJ /3 kcal

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Grassi: 0 g di cui saturi: 0 g Carboidrati: 0,66 g di cui zuccheri: 0 g Proteine: 0,037 g Sale: 0,02 g
OGM	OGM free
IONIZZAZIONE	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti
CONSERVAZIONE	Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto
DURABILITÀ PRODOTTO	In base all'all. X comma 1 lettera d del Reg. UE 1169/2011, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per gli aceti. Ad ogni modo ne è raccomandato l'utilizzo entro i 18 mesi dal confezionamento
TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE	Incarto poliaccoppiato composto da PET/ALU/PET/PE (C/PET 90= plastica) Imballo secondario: Scatola americana neutra
PESO NETTO	5 ml
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1 scatola da n. 300 pz
CARTONI PER PALLET	n. 144 cartoni
CARTONI PER STRATO	n. 12
DIMENSIONE DEL CARTONE	165 x 222 x 150 mm
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia
DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO	La materia prima "Aceto di vino bianco" viene acquistata in tank. Successivamente si provvede al riempimento a freddo con macchina dosatrice e confezionatrice di buste saldate su 4 lati. Conteggio buste con fotocellula
MARCHIO	Arco
CODICE A BARRE CARTONE	8026053219420
CODICE A BARRE PALLET	8026053604189
NOMENCLATURA COMBINATA	22090011
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Casa Bianca 4, 26037 San Giovanni in Croce (CR)
RIF.DOC.FOR.	Rev. 0 del 12/03/2021 int. 28/05/21